

FOUR ÉLECTRIQUE ENCASTRÉ À CONVECTION

Guide d'utilisation et d'entretien

Pour des questions à propos des caractéristiques, du fonctionnement/ rendement, des pièces, des accessoires ou du service, composez le : **1-800-807-6777** ou visitez notre site Web **www.whirlpoolappliances.ca**

Table des matières 2

Modèles
GBD277, GBS277, GBD307, GBS307

W10162172A

TABLE DES MATIÈRES

SÉCURITÉ DU FOUR **3**
PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES **4**
COMMANDE ÉLECTRONIQUE DU FOUR **5**
Affichage 5
Mise en marche 5
Upper Off/Cancel (Four supérieur - Arrêt/annulation), Lower Off/Cancel (Four inférieur - Arrêt/annulation) ou Off/Cancel (Arrêt/annulation) 5
Horloge 6
Signaux sonores 6
Fahrenheit et Celsius 6
Minuterie 7
Verrouillage des commandes 7
Commande de la température du four 7
UTILISATION DU FOUR **8**
Papier d'aluminium 8
Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson 8
Ustensiles de cuisson 9
Thermomètre à viande 9
Évent du four 9
Cuisson au four et rôtissage 9
Cuisson au gril et cuisson au gril personnalisée 10
Cuisson par convection 12
Cuisson au four et rôtissage par convection 12
Cuisson minutée 13
ENTRETIEN DU FOUR **14**
Programme d'autonettoyage (sur certains modèles) 14
Nettoyage général 16
Lampes du four 17
Porte du four 17
DÉPANNAGE **18**
ASSISTANCE OU SERVICE **19**
GARANTIE **20**

SÉCURITÉ DU FOUR

Votre sécurité et celle des autres est très importante.

Nous donnons de nombreux messages de sécurité importants dans ce manuel et sur votre appareil ménager. Assurez-vous de toujours lire tous les messages de sécurité et de vous y conformer.



Voici le symbole d'alerte de sécurité.

Ce symbole d'alerte de sécurité vous signale les dangers potentiels de décès et de blessures graves à vous et à d'autres.

Tous les messages de sécurité suivront le symbole d'alerte de sécurité et le mot "DANGER" ou "AVERTISSEMENT". Ces mots signifient :

⚠DANGER — **Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas immédiatement les instructions.**

⚠AVERTISSEMENT — **Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas les instructions.**

Tous les messages de sécurité vous diront quel est le danger potentiel et vous disent comment réduire le risque de blessure et ce qui peut se produire en cas de non-respect des instructions.

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

AVERTISSEMENT : Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures corporelles ou de dommages lors de l'utilisation du four, il convient d'observer certaines précautions élémentaires dont les suivantes :

- Installation appropriée – S'assurer que le four est convenablement installé et relié à la terre par un technicien qualifié.
- Ne jamais utiliser le four pour chauffer ou réchauffer une pièce.
- Ne pas laisser les enfants seuls – Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans la pièce où le four est en service. Ne jamais laisser les enfants s'asseoir ou se tenir sur une partie quelconque du four.
- Porter des vêtements appropriés – Les vêtements amples ou détachés ne doivent jamais être portés pendant l'utilisation du four.
- Entretien par l'utilisateur – Ne pas réparer ni remplacer toute pièce du four si ce n'est pas spécifiquement recommandé dans le manuel. Toute autre opération d'entretien ou de réparation doit être confiée à un technicien qualifié.
- Ne pas utiliser d'eau pour éteindre un feu de graisse – Étouffer le feu ou les flammes ou utiliser des extincteurs polyvalents à produits chimiques secs ou un extincteur à mousse.
- Utiliser seulement des mitaines sèches de four – Des mitaines de four mouillées ou humides sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures provenant de la vapeur. Ne pas laisser les mitaines de four toucher les éléments chauffants. Ne pas utiliser une serviette ou un tissu épais.
- Exercer une grande prudence lors de l'ouverture de la porte. Laisser l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant d'enlever ou de remplacer un plat.
- Ne pas faire chauffer des contenants fermés – L'accumulation de pression peut causer une explosion du contenant et des blessures.
- Ne jamais obstruer les ouvertures des évents.
- Placement des grilles du four – Toujours placer les grilles du four à l'endroit désiré, lorsque le four est froid. Si la grille doit être déplacée lorsque le four est chaud, ne pas laisser des mitaines de four toucher l'élément chauffant dans le four.
- Remisage dans le four – Des matériaux inflammables ne doivent pas être remisés dans un four.
- NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS OU LES SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR – les éléments chauffants peuvent être chauds même s'ils ont une teinte foncée. Les surfaces intérieures de four deviennent assez chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher ou laisser des vêtements ou autres matériaux inflammables venir en contact avec les éléments chauds ou les surfaces intérieures chaudes du four avant qu'ils aient eu assez de temps pour refroidir. D'autres surfaces du four peuvent devenir assez chaudes pour causer des brûlures. Ces surfaces comprennent les ouvertures de l'évent du four et la surface près de ces ouvertures, les portes du four, et les hublots des portes du four.

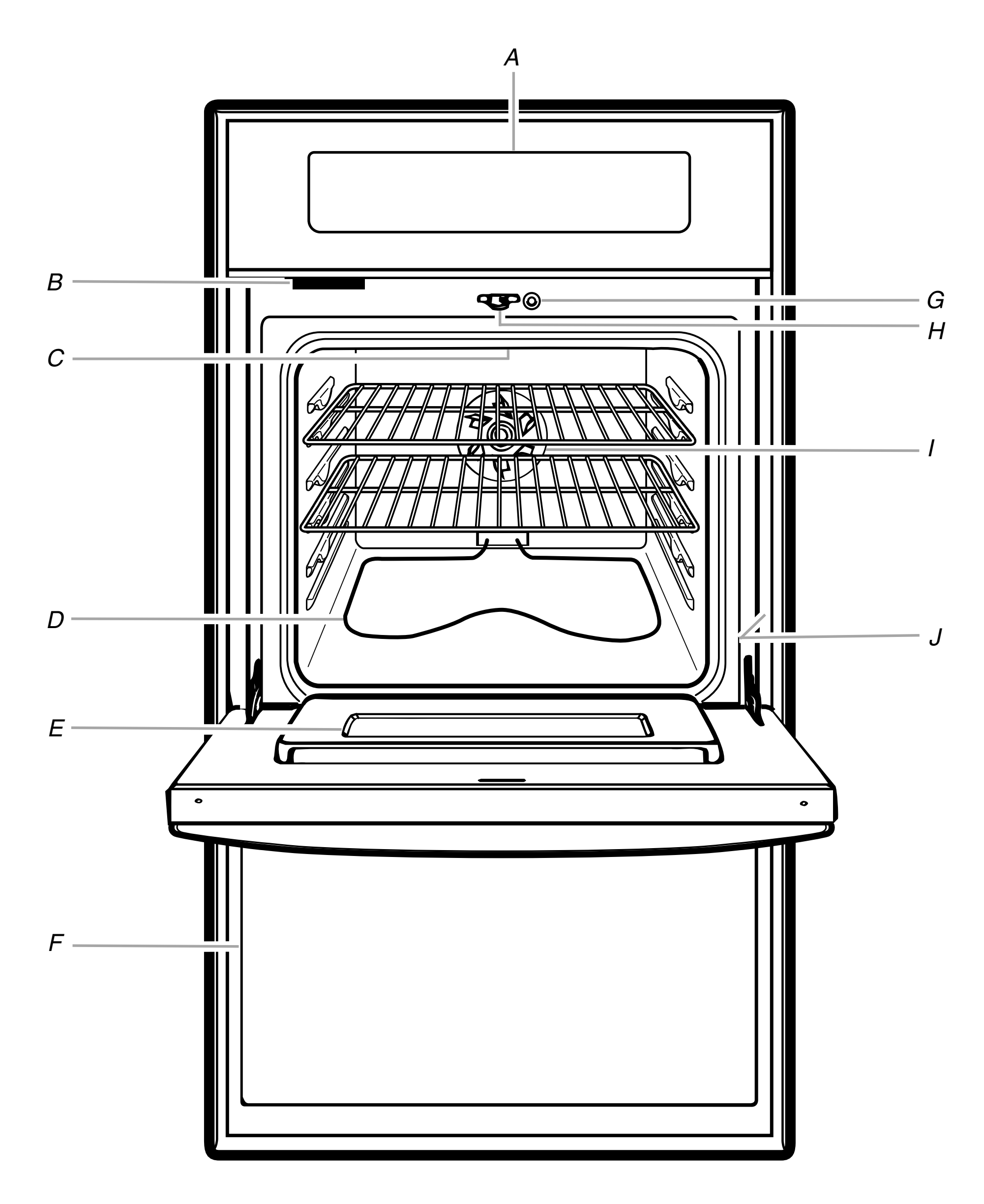
Fours autonettoyants :

- Ne pas nettoyer le joint de la porte – Le joint de la porte est essentiel pour l'étanchéité. Veiller à ne pas frotter, endommager ou déplacer le joint.
- Ne pas utiliser les produits commerciaux de nettoyage de four – On ne doit pas utiliser un produit commercial de nettoyage de four ou un enduit de protection des surfaces internes du four quel qu'en soit le type, sur les surfaces du four ou les surfaces voisines.
- Nettoyer uniquement les pièces indiquées dans le manuel.
- Avant d'exécuter le programme d'autonettoyage du four, enlever la lèchefrite et sa grille et les autres ustensiles.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

Ce manuel couvre plusieurs modèles différents. Le four que vous avez acheté peut avoir certaines ou toutes les caractéristiques énumérées. Les emplacements et les apparences des caractéristiques illustrées ici peuvent ne pas correspondre à ceux de votre modèle.

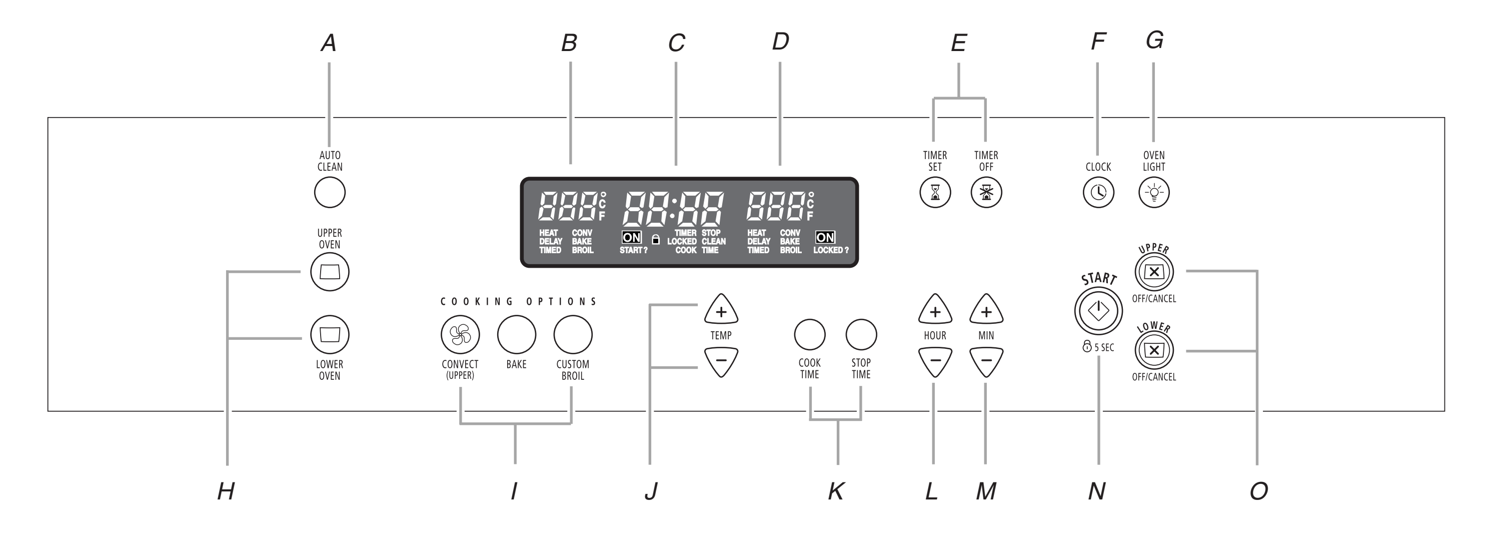


A. Tableau de commande électronique
B. Évent du four
C. Élément de cuisson au gril (non illustré)
D. Élément de cuisson au four
E. Hublot de la porte du four

F. Four inférieur
G. Interrupteur d'éclairage automatique du four
H. Loquet de verrouillage du four
I. Ventilateur à convection
J. Plaque des numéros de modèle et de série (sur le rail de montage droit)

Pièces et caractéristiques non illustrées
Lampes du four
Lèchefrite et grille
Grille de rôtissage

COMMANDE ÉLECTRONIQUE DU FOUR



A. Autonettoyage
B. Affichage de la température du four supérieur
C. Affichage électronique
D. Affichage de la température du four inférieur
E. Minuterie
F. Horloge
G. Lampe du four
H. Sélecteur du four
I. Réglages du four
J. Réglage de température
K. Cuisson minutée
L. Heure
M. Minute
N. Mise en marche (verrouillage des commandes)
O. Four supérieur - arrêt/annulation
Four inférieur - arrêt/annulation

Affichage

Lors de la mise sous tension initiale de l'appareil, tout s'allumera sur les deux affichages pendant 5 secondes. Puis, l'heure et “PF” apparaîtront sur l'affichage électronique du four.

Si “PF” apparaît à tout autre moment, une panne de courant s'est produite. Pour régler de nouveau l'horloge, appuyer sur UPPER OFF/CANCEL ou LOWER OFF/CANCEL sur les modèles de four double. Sur les modèles de four simple, appuyer sur OFF/ CANCEL.

Affichage électronique

Lorsque le ou les fours sont en cours d'utilisation, cet affichage indique la température du four. Sur les modèles de four double, cet affichage indiquera aussi lequel des deux fours est en cours de réglage. Le symbole de cavité de gauche correspond au four supérieur et le symbole de cavité de droite correspond au four inférieur.

Si “Err” apparaît sur l'affichage du four, c'est qu'on a appuyé sur la mauvaise touche. Appuyer sur UPPER OFF/CANCEL ou LOWER OFF/CANCEL et essayer de nouveau. Sur les modèles de four simple, appuyer sur OFF/CANCEL.

Lorsque le ou les fours ne sont pas en cours d'utilisation, l'affichage indique l'heure.

Mise en marche

La touche Start démarre toutes les fonctions du four à l'exception de la minuterie. Si l'on n'appuie pas sur la touche Start dans les 5 secondes après avoir appuyé sur une touche, “START?” apparaît sur l'afficheur du four à titre de rappel. Si on n'appuie pas sur la touche Start dans les 4 minutes après avoir appuyé sur une touche de fonction, l'affichage du four retourne au mode de l'heure et la fonction programmée est annulée.

Upper Off/Cancel (Four supérieur - Arrêt/annulation), Lower Off/Cancel (Four inférieur - Arrêt/annulation) ou Off/Cancel (Arrêt/annulation)

Les touches UPPER OFF/CANCEL, LOWER OFF/CANCEL et OFF/CANCEL arrêtent les fonctions des fours respectifs à l'exception de l'horloge, de la minuterie et du verrouillage des commandes.

Le ventilateur de refroidissement peut continuer à fonctionner même après qu'une fonction de four a été annulée, en fonction de la température du four.

Horloge

Cette horloge de 12 heures n’indique pas a.m. ou p.m.

Réglage :

Avant de procéder au réglage, s'assurer que les fours, la minuterie et la cuisson minutée sont désactivés.

1. Appuyer sur CLOCK (horloge).
2. Appuyer sur les touches HOUR ou MIN “+” ou “-” pour régler l'heure.
3. Appuyer sur CLOCK (horloge) ou START (mise en marche).

Pour enlever l’heure de l’affichage : Appuyer sur la touche CLOCK (horloge) pendant 5 secondes. Répéter pour réactiver l'affichage de l'heure. L'heure ne devrait pas nécessiter d'être réglée de nouveau.

Signaux sonores

Les signaux sonores indiquent ce qui suit :

Un signal sonore

- Appui sur une touche valide
- Four préchauffé
- Fonction entrée

Trois signaux sonores

- Appui sur une touche non valide

Quatre signaux sonores

- Fin du programme
- Signaux de rappel émis à intervalles de une minute après les signaux de fin de programme

Tous les signaux sonores

Tous les signaux sonores ci-dessus sont préréglés à marche, mais ils peuvent être désactivés.

Désactivation/activation : Appuyer sur STOP TIME pendant 5 secondes, un signal sonore est émis. Sur les fours doubles uniquement, “Snd OFF” et “Snd On” resteront affichés. Pour effacer l'affichage, appuyer sur UPPER OFF/CANCEL, LOWER OFF/CANCEL, ou OFF/CANCEL

Signaux sonores de rappel

Les signaux sonores de rappel de la minuterie et de la cuisson minutée sont préréglés à marche mais peuvent être désactivés. Les signaux sonores de rappel ne comprennent pas les signaux de fin de programme. Si tous les signaux sonores ont été désactivés, les signaux sonores de rappel ne peuvent être activés indépendamment.

Minuterie

Désactivation/activation des signaux sonores : Appuyer sur TIMER SET (réglage de la minuterie) jusqu'au signal sonore. L'affichage indique “TIMER” et “NA9 On” ou “TIMER” et “NA9 OFF”. Pour effacer l'affichage, appuyer sur UPPER OFF, LOWER OFF ou OFF/CANCEL. Répéter pour réactiver la fonction.

Cuisson minutée

Désactivation/activation des signaux sonores : Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson) jusqu'au signal sonore. L'affichage présente “COOK TIME” et “NA9 OFF” ou “COOK TIME” et “NA9 On” pour indiquer le statut des signaux sonores de la durée de cuisson. Pour effacer l'affichage, appuyer sur UPPER OFF, LOWER OFF ou OFF/CANCEL. Répéter pour réactiver la fonction.

Fahrenheit et Celsius

La température est préréglée à Fahrenheit, mais elle peut être changée à Celsius.

Modification : Appuyer sur CUSTOM BROIL (cuisson au gril personnalisée) pendant 5 secondes. Un signal sonore se fera entendre et “C” apparaîtra sur l'affichage. Recommencer pour revenir à Fahrenheit. Pour effacer l'affichage, appuyer sur UPPER OFF, LOWER OFF ou OFF/CANCEL.

Minuterie

La minuterie peut être réglée en heures et minutes et procède à un compte à rebours de la durée réglée. La minuterie ne met pas en marche le four et ne l'éteint pas.

Réglage :

1. Appuyer sur TIMER SET (réglage de la minuterie).

   Si aucune fonction n'est entrée après 4 minutes, l'affichage électronique du four retourne au mode d'affichage de l'heure.

2. Appuyer sur les touches HOUR ou MIN “+” ou “-” pour régler la durée.
3. Appuyer sur TIMER SET (réglage de la minuterie) ou sur START (mise en marche).

   Si l'on n'appuie pas sur la touche en moins de 4 minutes, l'afficheur retourne au mode d'affichage de l'heure et la fonction programmée est annulée.

   À la fin de la durée réglée, si activés, des signaux sonores de fin de programme se font entendre, puis des signaux sonores de rappel suivront à intervalles de 1 minute.

4. Appuyer sur TIMER OFF (arrêt minuterie) à tout moment pour annuler la minuterie et/ou arrêter les signaux de rappel.

   Noter qu'il ne faut pas appuyer sur les touches Off/Cancel (arrêt/annulation) car le four correspondant s'éteindra.

   La durée peut être réglée de nouveau durant le compte à rebours en répétant les étapes ci-dessus.

Verrouillage des commandes

Le verrouillage des commandes désactive les touches du tableau de commande pour empêcher l'utilisation non intentionnelle des fours.

Lorsque le tableau de commande est verrouillé, seules les touches CLOCK, TIMER SET et TIMER OFF fonctionnent.

Le verrouillage des commandes est préréglé désactivé, mais peut être activé.

Pour verrouiller/déverrouiller les commandes : Avant de verrouiller, s’assurer que les fours, la minuterie et la cuisson minutée sont désactivés. Appuyer sur START pendant environ 5 secondes jusqu'à l'émission d'un signal sonore unique; “LOCKED”, une image de cadenas et “START?” apparaissent sur l'affichage du four. Répéter pour déverrouiller et effacer “LOCKED” de l'affichage.

Commande de la température du four

IMPORTANT : Ne pas utiliser un thermomètre pour mesurer la température du four car l'ouverture de la porte du four et le fonctionnement par intermittence de l'élément ou du brûleur peuvent donner des mesures incorrectes.

Le four fournit des températures précises; toutefois, il peut cuire plus rapidement ou plus lentement que votre ancien four, de sorte que le calibrage de la température peut être ajusté. Il peut être changé en degrés Fahrenheit ou en Celsius.

Un signe moins signifie que le four sera plus froid du nombre de degrés affiché. L'absence de signe moins signifie que le four sera plus chaud du nombre de degrés affiché. Utiliser le tableau suivant comme guide.

ADJUSTMENT °F (ADJUSTMENT °C)	CUIT LES ALIMENTS
10°F (5°C)	...un peu plus
20°F (10°C)	...modérément plus
30°F (15°C)	...beaucoup plus
-10°F (-5°C)	...un peu moins
-20°F (-10°C)	...modérément moins
-30°F (-15°C)	...beaucoup moins

Ajustement du calibrage de la température du four :

1. Appuyer sur BAKE (cuisson au four) jusqu'à ce que l'affichage du four indique le calibrage courant, par exemple “0° CAL”.
2. Sur les modèles de four double uniquement, appuyer sur UPPER OVEN ou LOWER OVEN.
3. Appuyer sur les touches TEMP “+” ou “-” pour augmenter ou diminuer la température par tranches de 10°F (5°C). L'ajustement peut être réglé entre 30°F (15°C) et -30°F (-15°C).
4. Appuyer sur START (mise en marche).

UTILISATION DU FOUR

Des odeurs et de la fumée sont normales lorsque le four est utilisé les premières fois, ou lorsqu'il est très sale.

IMPORTANT : La santé de certains oiseaux est très sensible aux émanations de fumée. L'exposition aux émanations peut entraîner la mort de certains oiseaux. Toujours déplacer les oiseaux dans une autre pièce fermée et bien aérée.

Papier d'aluminium

IMPORTANT : Ne pas garnir le fond du four avec n'importe quel type de papier d'aluminium, garnitures ou ustensiles de cuisson car le fini du fond du four subira des dommages permanents.

- Ne pas recouvrir totalement la grille avec une feuille d'aluminium; l'air doit pouvoir circuler librement pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson.
- Pour récupérer les renversements, placer une feuille de papier d'aluminium sur la grille sur laquelle le mets est placé. Veiller à ce qu'elle dépasse d'au moins 1" (2,5 cm) tout autour du plat et à ce que les bords soient relevés.

Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson

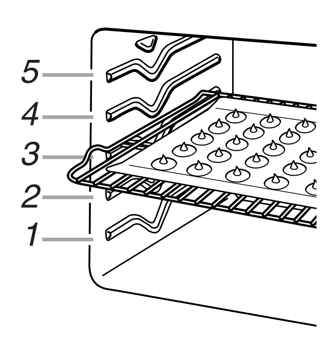
IMPORTANT : Ne pas placer les aliments ou les ustensiles de cuisson directement sur la porte ou sur le fond du four. Des dommages permanents au fini en porcelaine pourraient en résulter.

GRILLES

REMARQUES :

- Positionner les grilles avant d'allumer le four.
- Ne pas déplacer les grilles sur lesquelles repose un ustensile de cuisson.
- S'assurer que les grilles sont de niveau.

Pour retirer une grille, la tirer jusqu'à la position d'arrêt, soulever le bord avant et la sortir. Utiliser le schéma et les tableaux suivants comme guide.



Cuisson traditionnelle

ALIMENT	POSITION DE LA GRILLE
Tartes congelées, gros rôtis, dindes et gâteaux des anges	1 ou 2
Gâteaux Bundt, la plupart des pains éclairs, pains à la levure, mets en sauce et viandes	2
Biscuits, muffins, gâteaux et tartes non congelées	2 ou 3

Cuisson par convection

RÉGLAGE DU FOUR	NOMBRE DE GRILLES UTILISÉES	POSITION(S) DE LA GRILLE
Convect (convection)	1	1, 2 ou 3
Convect (convection)	2	2 et 4
Convect (convection)	3	1, 3 et 5

USTENSILES DE CUISSON

L'air chaud doit pouvoir circuler autour de l'aliment pour le cuire uniformément. Laisser 2" (5 cm) d'espace entre les ustensiles de cuisson et les parois du four. Se servir du tableau suivant comme guide.

NOMBRE D'USTENSILES	POSITION SUR LA GRILLE
1	Centre de la grille.
2	Côte à côte ou légèrement décalés.
3 ou 4	Dans les coins opposés sur chaque grille. Décaler les ustensiles de cuisson de sorte qu'aucun ne soit directement au-dessus de l'autre.

Ustensiles de cuisson

Le matériau des ustensiles de cuisson affecte les résultats de cuisson. Suivre les recommandations du fabricant et utiliser le format d'ustensiles recommandé dans la recette. Se servir du tableau suivant comme guide.

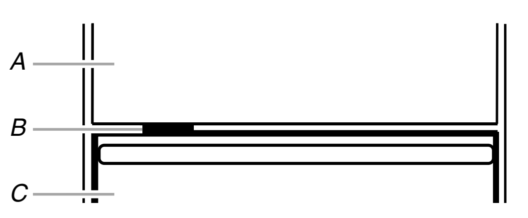
USTENSILES DE CUISSON/ RÉSULTATS	RECOMMANDATIONS
Aluminium légèrement coloré ■ Croûtes légèrement dorées ■ Brunissage uniforme	■ Utiliser la température et la durée recommandées dans la recette.
Aluminium foncé et autres ustensiles de cuisson avec fini foncé, terne et/ ou antiadhésif ■ Croûtes brunes, croustillantes	■ Peut nécessiter de réduire les températures de cuisson de 25°F (15°C). ■ Utiliser la durée de cuisson suggérée. ■ Pour les tartes, pains et mets en sauce, utiliser la température recommandée dans la recette. ■ Placer la grille au centre du four.
Tôles à biscuits ou moules à cuisson à isolation thermique ■ Brunissage faible ou non existant à la base	■ Placer à la troisième position au bas du four. ■ Peut nécessiter d'augmenter le temps de cuisson.
Acier inoxydable ■ Croûtes dorées, légères ■ Brunissage inégal	■ Peut nécessiter d'augmenter le temps de cuisson.
Plats en grès ■ Croûtes croustillantes	■ Suivre les instructions du fabricant.
Plats en verre, vitrocéramique ou céramique allant au four ■ Croûtes brunes, croustillantes	■ Peut nécessiter de réduire la température de cuisson de 25°F (15°C).

Thermomètre à viande

Sur les modèles sans sonde thermométrique, toujours se servir d'un thermomètre à viande pour vérifier la cuisson de la viande ou de la volaille. C'est la température interne qui importe et non l'apparence. Il n'y a pas de thermomètre à viande fourni avec cet appareil.

- Insérer le thermomètre au centre de la partie la plus épaisse de la viande ou à l'intérieur de la cuisse ou de la poitrine de la volaille. La pointe du thermomètre ne doit pas toucher le gras, l'os ou le cartilage.
- Après une première lecture, enfoncer ½" (1,25 cm) de plus et faire une autre lecture. Si la température est plus basse, faire cuire la viande ou la volaille plus longtemps.
- Vérifier toute viande à 2 ou 3 endroits.

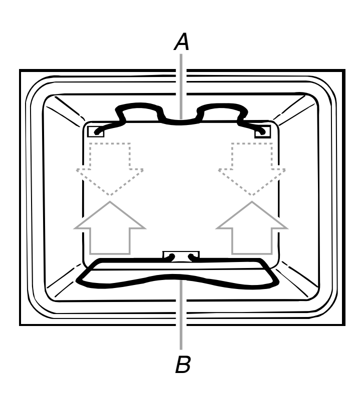
Évent du four



A. Four supérieur
B. Évent du four
C. Four inférieur

Ne pas obstruer ni couvrir l'évent du four car il permet à l'air chaud et à l'humidité de s'échapper du four. Son obstruction nuirait à la circulation adéquate de l'air et affecterait les résultats de cuisson et de nettoyage. Ne pas placer près de l'évent du four des produits en plastique, en papier ou autres articles qui pourraient fondre ou brûler.

Cuisson au four et rôtissage



A. Élément de cuisson au gril
B. Élément de cuisson au four

Système de réglage de la température ACCUBAKE®

(sur certains modèles)

Le système ACCUBAKE® règle électroniquement les niveaux de chaleur du four pendant le préchauffage et la cuisson au four pour maintenir une gamme de températures précises pour des résultats de cuisson idéale. Les éléments de cuisson au four et du gril s'allument et s'éteignent par intermittence. L'élément de cuisson au four deviendra rouge lorsque le programme est activé, mais non l'élément du gril. Cette caractéristique est automatiquement activée lorsque le four est utilisé.

Avant la cuisson au four et le rôtissage, placer les grilles tel qu'indiqué à la section "Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson". Lors du rôtissage, il n'est pas nécessaire d'attendre que la durée de préchauffage du four soit écoulée avant de placer l'aliment au four, excepté si la recette le recommande.

Si la porte du four est ouverte durant la cuisson au four et le rôtissage, les éléments de cuisson au four et de cuisson au gril s'éteindront immédiatement. Ces éléments reviendront en fonction lorsque la porte sera fermée.

Cuisson au four ou rôtissage :

1. Sur les modèles à double four seulement, appuyer sur UPPER OVEN (four supérieur) ou LOWER OVEN (four inférieur).

   Fermer la porte du four. L'affichage indiquera "door" et les éléments de chauffage ne chaufferont pas si la porte est ouverte durant la cuisson au four et le rôtissage.

2. Appuyer sur BAKE (cuisson au four).

   Appuyer sur la touche fléchée TEMP (haut ou bas) pour entrer une température autre que 350°F (177°C). La température de cuisson au four peut être réglée entre 170°F et 500°F (77°C et 260°C).

3. Appuyer sur START (mise en marche).

   Une durée de préchauffage fera l'objet d'un compte à rebours et "PrE" apparaîtra sur l'affichage du four si la température réelle du four est inférieure à 170°F (77°C).

   Lorsque la température réelle atteint 170°F (77°C), la minuterie poursuivra le compte à rebours. Le réglage de la température peut être modifié en tout temps après avoir appuyé sur START (mise en marche).

   Lorsque la température réglée est atteinte, un signal sonore (si activé) se fait entendre.

4. Appuyer sur UPPER OFF/CANCEL (arrêt/annulation du four supérieur), LOWER OFF/CANCEL (arrêt/annulation du four inférieur) ou OFF/CANCEL (arrêt/annulation) lorsque la cuisson est terminée.

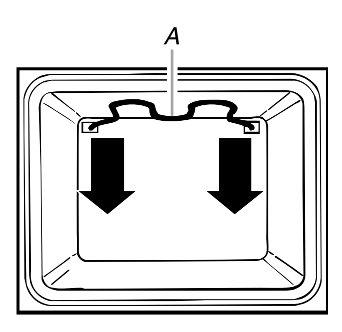
Préchauffage

Après que l'on a appuyé sur START, le four commence un préchauffage de conditionnement minuté. "PrE" et la durée du compte à rebours apparaissent sur l'afficheur. À la fin du préchauffage de conditionnement, un signal sonore se fait entendre et la température sélectionnée apparaît sur l'afficheur.

Les températures de préchauffage sont affectées par divers facteurs tels que la température ambiante et les heures de pointe de consommation d'énergie. Il est normal que la température indiquée sur l'affichage diffère de la température réelle du four.

On recommande d'attendre encore 10 minutes après la fin de la durée de préchauffage de conditionnement avant de mettre les aliments au four lorsqu'on fait cuire des aliments comportant des levains tels que levure de bière, poudre à lever, bicarbonate de soude et oeufs.

Cuisson au gril et cuisson au gril personnalisée



A. Élément de cuisson au gril

La cuisson au gril utilise une chaleur radiante directe pour cuire les aliments. Durant la cuisson au gril, l'élément de cuisson au gril s'allume et s'éteint par intermittence pour maintenir la température du four.

En cas d'ouverture de la porte durant la cuisson au gril, l'élément du gril s'éteint immédiatement et se rallume dès la fermeture de la porte.

- Utiliser seulement la lèchefrite et la grille fournies avec l'appareil. Elles sont conçues pour écouler les jus et prévenir les éclaboussures et la fumée.
- Pour un écoulement approprié, ne pas couvrir la grille avec du papier d'aluminium. Le fond de la lèchefrite peut être garni de papier d'aluminium pour faciliter le nettoyage.
- Enlever l'excès de gras pour réduire les éclaboussures. Entailler le gras qui reste pour l'empêcher de se cintrer.
- Retirer la grille jusqu'à la butée d'arrêt avant de tourner ou d'enlever les aliments. Utiliser des pinces pour tourner les aliments afin d'éviter la perte de jus. Des coupes très minces de poisson, volaille ou viande peuvent ne pas nécessiter d'être tournées.
- Après la cuisson au gril, retirer la lèchefrite lors de l'enlèvement de l'aliment. Des résidus de graisse cuiront sur la lèchefrite si on laisse celle-ci dans un four encore chaud, ce qui rend le nettoyage plus difficile.

Cuisson au gril :

Avant la cuisson au gril ou avant la cuisson au gril personnalisée, placer la grille conformément au tableau de cuisson au gril.

Placer l'aliment sur la grille de la lèchefrite, puis placer la lèchefrite au centre de la grille du four, le côté le plus long parallèle à la porte du four. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four avant d'y mettre l'aliment, excepté si la recette le recommande.

Fermer la porte.

1. Sur les modèles à double four seulement, appuyer sur UPPER OVEN (four supérieur) ou LOWER OVEN (four inférieur).
2. Appuyer sur CUSTOM BROIL (cuisson au gril personnalisée).
3. Appuyer sur START (mise en marche).

   La température du four réglée apparaîtra sur l'affichage du four jusqu'à ce que le four soit éteint.
4. Appuyer sur UPPER OFF/CANCEL (arrêt/annulation du four supérieur), LOWER OFF/CANCEL (arrêt/annulation du four inférieur) ou OFF/CANCEL (arrêt/annulation) lorsque la cuisson est terminée.

Cuisson au gril personnalisée :

Le changement de température lors de la cuisson au gril personnalisée permet un contrôle plus précis de la cuisson. Plus la température est basse, plus la cuisson est lente. Les coupes plus épaisses et les aliments et les pièces de viande, de poisson et de volaille de forme inégale peuvent mieux cuire à des températures de cuisson plus basses.

1. Sur les modèles à double four seulement, appuyer sur UPPER OVEN (four supérieur) ou LOWER OVEN (four inférieur).
2. Appuyer sur CUSTOM BROIL (cuisson au gril personnalisée).
3. Appuyer sur la touche fléchée TEMP (haut ou bas) pour entrer une température autre que 500°F (260°C). La température de cuisson au gril peut être réglée entre 170°F et 500°F (77°C et 260°C).
4. Appuyer sur START (mise en marche).

   La température du four réglée apparaîtra sur l'affichage du four jusqu'à ce que le four soit éteint.
5. Appuyer sur UPPER OFF/CANCEL (arrêt/annulation du four supérieur), LOWER OFF/CANCEL (arrêt/annulation du four inférieur) ou OFF/CANCEL (arrêt/annulation) lorsque la cuisson est terminée.

TABLEAU DE CUISSON AU GRIL

Pour obtenir les meilleurs résultats, placer l'aliment à au moins 3" (7 cm) de l'élément de cuisson au gril. Les durées de cuisson indiquées sont seulement des recommandations et peuvent être ajustées selon les goûts individuels. Les positions recommandées de la grille sont indiquées de la base (1) jusqu'en haut (5). Pour un dessin, voir la section "Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson".

ALIMENTS	POSITION DE LA GRILLE	DURÉE DE CUISSON minutes CÔTÉ 1	CÔTÉ 2
Bifteck			
1" (2,5 cm) d'épaisseur			
saignant-à point	4	14-15	7-8
à point	4	15-16	8-9
bien cuit	4	18-19	9-10
***Galettes de viande hachée**			
¾" (2 cm) d'épaisseur bien cuites	4	13-14	7-8
Côtelettes de porc			
1" (2,5 cm) d'épaisseur	4	20-22	10-11
Tranche de jambon précuit ½" (1,25 cm) d'épaisseur	4	8-10	4-5
Saucisses de Francfort	4	5-7	3-4
Côtelettes d'agneau			
1" (2,5 cm) d'épaisseur	4	14-17	8-9
Poulet			
morceaux avec os	3	17-20	17-20
poitrines désossées	4	11-16	11-16
Poisson			
Filets ¼-½" (0,6-1,25 cm) d'épaisseur	4	8-10	4-5
Darnes ¾-1" (2-2,5 cm) d'épaisseur	4	16-18	8-9

*Placer jusqu'à 12 galettes, également espacées sur la grille de la lèchefrite.

Cuisson par convection

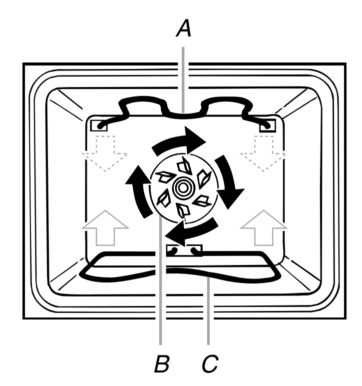
(sur certains modèles)

Dans un four à convection, l'air chaud que fait circuler le ventilateur distribue continuellement la chaleur plus uniformément que le mouvement naturel de l'air dans un four thermique standard. Ce déplacement de l'air chaud aide à maintenir une température uniforme dans tout le four, permettant de cuire les aliments plus uniformément, en plus de donner des surfaces et du pain croustillants tout en scellant l'humidité.

La plupart des aliments peuvent être cuits en réduisant les températures de cuisson de 25°F à 50°F (14°C à 28°C) et la durée de cuisson peut être réduite jusqu'à 30 pour cent, surtout pour les gros rôtis et dindes.

- Il est important de ne pas couvrir les aliments avec des couvercles ou du papier d'aluminium de telle sorte que la surface demeure exposée au déplacement de l'air, permettant ainsi le brunissage et le croustillant.
- Maintenir la perte de chaleur au minimum en ouvrant la porte du four seulement lorsque c'est nécessaire.
- Choisir des tôles à biscuits sans bord et des plats de rôtissage à côtés plus bas pour permettre à l'air de circuler librement autour de l'aliment.
- Vérifier le degré de cuisson des aliments quelques minutes avant le temps de cuisson minimum, en utilisant un cure-dents par exemple.
- Utiliser un thermomètre à viande ou la sonde thermométrique pour déterminer le degré de cuisson des viandes et de la volaille. Vérifier la température du porc et de la volaille à 2 ou 3 endroits.

Cuisson au four et rôtissage par convection



A. Élément de cuisson au gril
B. Ventilateur de convection
C. Élément de cuisson au four

Durant la cuisson au four ou le rôtissage par convection, les éléments de cuisson au four et au gril s'allument et s'éteignent par intermittence pour maintenir la température du four et le ventilateur fait circuler constamment l'air chaud.

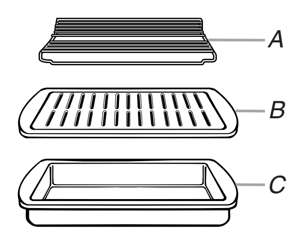
Si la porte du four est ouverte durant la cuisson au four ou le rôtissage par convection, les éléments de cuisson au four et au gril et le ventilateur s'éteignent immédiatement. Ils se rallument une fois la porte fermée.

- Pour des résultats de cuisson idéale, ne pas utiliser de papier d'aluminium.
- Réduire la température recommandée dans la recette de 25°F (14°C). La durée de cuisson peut également être diminuée. Consulter le livre de recettes fourni avec ce four pour de plus amples informations.

Cuisson au four ou rôtissage par convection :

Avant la cuisson au four ou le rôtissage par convection, placer les grilles tel qu'indiqué à la section “Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson”. Lors de l'utilisation de deux grilles, les placer aux positions 2 et 4.

Lors du rôtissage par convection, utiliser les grille à rôtissage sur le dessus de la lèchefrite et de sa grille. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four avant d'y placer l'aliment, excepté si la recette le recommande.



A. Grille à rôtissage
B. Grille de lèchefrite
C. Lèchefrite

1. Appuyer sur CONVECT (UPPER) (four supérieur).

   Fermer la porte du four. L'affichage indiquera “door” et les éléments de chauffage ne chaufferont pas si la porte est ouverte durant la cuisson au four et le rôtissage.

   Appuyer sur la touche fléchée TEMP (haut ou bas) pour entrer une température autre que 325°F (165°C). La température de cuisson peut être réglée entre 170°F et 500°F (75°C et 260°C).

2. Appuyer sur START (mise en marche).

   La durée de préchauffage fera l'objet d'un compte à rebours et “PrE” apparaîtra sur l'affichage du four si la température réelle du four est inférieure à 170°F (75°C).

   Lorsque la température réelle atteint 170°F (75°C), l'afficheur du four poursuivra le compte à rebours. Le réglage de la température peut être modifié en tout temps après avoir appuyé sur START (mise en marche).

   Lorsque la température réglée est atteinte, un signal sonore (si activé) se fait entendre.

3. Appuyer sur UPPER OFF/CANCEL (arrêt/annulation du four supérieur), LOWER OFF/CANCEL (arrêt/annulation du four inférieur) ou OFF/CANCEL (arrêt/annulation) lorsque la cuisson est terminée.

TABLEAU DE RÔTISSAGE PAR CONVECTION

ALIMENT/ POSITION DE LA GRILLE	DURÉE DE CUISSON (en minutes/lb [454g])	TEMP. DU FOUR	TEMP. INTERNE DE L'ALIMENT
Boeuf, position de grille 2			
Rôti de côte			
saignant	20-25		140°F (60°C)
à point	25-30	300°F (149°C)	160°F (71°C)
bien cuit	30-35		170°F (77°C)
Rôti de côte (désossé)			
saignant	22-25		140°F (60°C)
à point	27-30	300°F (149°C)	160°F (71°C)
bien cuit	32-35		170°F (77°C)
Rôti de croupe ou d'aloyau			
saignant	20-25		140°F (60°C)
à point	25-30	300°F (149°C)	160°F (71°C)
bien cuit	30-35		170°F (77°C)
Pain de viande	20-25	325°F (163°C)	165°F (74°C)
Veau, position de grille 2			
Rôti de longe, de côte, de croupe			
à point	25-35	325°F (163°C)	160°F (71°C)
bien cuit	30-40		170°F (77°C)
Porc, position de grille 2			
Rôti de longe (désossé)	30-40	325°F (163°C)	160°F-170°F (71°C-77°C)
Rôti d'épaule	35-40	325°F (163°C)	160°F-170°F (71°C-77°C)
Jambon, position de grille 2			
Frais (non cuit)	25-35	300°F (149°C)	160°F (71°C)
Entièrement cuit	15-20	300°F (149°C)	160°F (71°C)
Agneau, position de grille 2			
Gigot, rôti d'épaule			
à point	25-30	300°F (149°C)	160°F (71°C)
bien cuit	30-35		170°F (77°C)
Poulet*, position de grille 2			
Entier			
3-5 lb (1,5-2,2 kg)	20-25	325°F (163°C)	180°F (82°C)
5-7 lb (2,2-3,1 kg)	15-20	325°F (163°C)	180°F (82°C)
Dinde*, position de grille 1 ou 2			
13 lb et moins (5,85 kg)	10-15	300°F (149°C)	180°F (82°C)
Plus de 13 lb (5,85 kg)	10-12	300°F (149°C)	180°F (82°C)
Poulet de Cornouailles*, position de grille 2 ou 3			
1-1,5 lb (0,5-0,7 kg)	50-60	325°F (163°C)	180°F (82°C)

*Ne pas farcir la volaille lors du rôtissage par convection.

Cuisson minutée

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

Ne pas laisser des aliments dans un four plus d'une heure avant ou après la cuisson.

Le non-respect de cette instruction peut causer un empoisonnement alimentaire ou une maladie.

La cuisson minutée permet d'allumer le four à une certaine heure de la journée, de faire cuire pendant une durée réglée et/ou d'éteindre le four automatiquement.

Réglage d'une durée de cuisson :

1. Sur les modèles à double four seulement, appuyer sur UPPER OVEN (four supérieur) ou LOWER OVEN (four inférieur).
2. Appuyer sur BAKE (cuisson au four) ou CONVECT UPPER (convection four supérieur) sur certains modèles.

   Appuyer sur les touches numériques pour entrer une température autre que celle qui est affichée.
3. Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson).
4. Appuyer sur les touches à flèche HR et MIN (haut ou bas), pour entrer la durée de cuisson.
5. Appuyer sur START (mise en marche).

   L'heure de mise en marche, le compte à rebours de l'heure d'arrêt et "TIMED" (minuté) apparaîtront sur l'affichage.

   Sur les modèles à double four seulement, lorsque les fours inférieur et supérieur fonctionnent en même temps, appuyer sur UPPER OVEN ou sur LOWER OVEN pour afficher le temps de cuisson respectif.

   Lorsque l'heure d'arrêt est atteinte, le four s'arrête automatiquement et "End" (fin) apparaît sur l'afficheur du four.

   Si activés, les signaux sonores de fin de programme se font entendre, suivis des signaux de rappel à intervalles de 1 minute.
6. Appuyer sur UPPER OFF/CANCEL (arrêt/annulation du four supérieur), LOWER OFF/CANCEL (arrêt/annulation du four inférieur) ou OFF/CANCEL (arrêt/annulation) ou ouvrir la porte du four pour effacer l'affichage et/ou arrêter les signaux de rappel.

Réglage de la durée de cuisson et de l'heure d'arrêt :

Avant le réglage, s'assurer que l'horloge est réglée à l'heure exacte. Voir la section "Horloge".

1. Sur les modèles à double four seulement, appuyer sur UPPER OVEN (four supérieur) ou LOWER OVEN (four inférieur).
2. Appuyer sur BAKE (cuisson au four) ou CONVECT UPPER (convection four supérieur) sur certains modèles.

   Appuyer sur la touche à flèche TEMP "+" ou "-" pour entrer une température autre que celle qui est affichée.
3. Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson).
4. Appuyer sur les touches à flèche HOUR et MIN "+" ou "-", pour entrer la durée de cuisson.
5. Appuyer sur STOP TIME (heure d'arrêt).

   Lorsque l'heure d'arrêt est atteinte, le four s'arrête automatiquement et "End" (fin) apparaît sur l'affichage du four.

   Si activés, les signaux sonores de fin de programme se font entendre, suivis des signaux de rappel à intervalles de 1 minute.
6. Appuyer sur START (mise en marche).

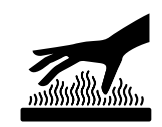
   L'heure de mise en marche est calculée et affichée automatiquement. "TIMED", "DELAY" et l'heure d'arrêt apparaîtront également sur l'affichage.

   Lorsque l'heure de mise en marche est atteinte, le four s'allume automatiquement. Le compte à rebours des minutes apparaîtra sur l'affichage du four.
7. Appuyer sur UPPER OFF/CANCEL (arrêt/annulation du four supérieur), LOWER OFF/CANCEL (arrêt/annulation du four inférieur) ou OFF/CANCEL (arrêt/annulation) ou ouvrir la porte du four pour effacer l'affichage et/ou arrêter les signaux de rappel.

ENTRETIEN DU FOUR

Programme d'autonettoyage (sur certains modèles)

⚠ AVERTISSEMENT



Risque de brûlures

Ne pas toucher le four au cours du programme d'autonettoyage.

Garder les enfants loin du four au cours du programme d'autonettoyage.

Le non-respect de ces instructions peut causer des brûlures.

IMPORTANT : La santé de certains oiseaux est très sensible aux émanations qui surviennent durant le programme d'autonettoyage. L'exposition aux émanations peut entraîner la mort de certains oiseaux. Toujours déplacer les oiseaux dans une autre pièce fermée et bien aérée.

Procéder à l'autonettoyage du four avant qu'il ne devienne très sale. Les saletés intenses nécessitent un nettoyage plus long et dégagent plus de fumée.

Veiller à ce que la cuisine soit bien aérée pendant le programme d'autonettoyage afin d'éliminer la chaleur, les odeurs et la fumée.

Ne pas obstruer le ou les évent(s) du four durant le programme d'autonettoyage. L'air doit pouvoir circuler librement. Voir la section "Évent du four" ou "Évents du four", selon votre modèle.

Ne pas nettoyer, frotter, endommager ou déplacer le joint d'étanchéité de la porte du four. Le joint de la porte est essentiel pour une bonne étanchéité.

Préparation du four :

- Sortir la lèchefrite, la grille et les ustensiles de cuisson du four et, sur certains modèles, la sonde thermométrique.
- Enlever tout papier d'aluminium du four qui risquerait de brûler ou de fondre et d'endommager le four.
- Sortir les grilles du four pour les garder brillantes et pour qu'elles glissent facilement. Voir la section "Nettoyage général" pour plus de renseignements.
- Nettoyer manuellement l'intérieur de la porte et une zone de 1½" (3,8 cm) sur le pourtour du cadre de la cavité du four, en prenant soin de ne pas déplacer ni plier le joint d'étanchéité. Cette section ne devient pas assez chaude au cours du programme d'autonettoyage pour pouvoir éliminer la saleté. Ne pas laisser de l'eau, un nettoyant, etc. pénétrer dans les fentes sur le cadre de la porte. Nettoyer avec un chiffon humide.
- Essuyer toute saleté incrustée afin de réduire la fumée et éviter des dommages. À des températures élevées, les aliments réagissent avec la porcelaine. Cette réaction peut causer des taches, éclats, piqûres ou marques blanchâtres. Ceci n'affectera pas la performance de cuisson.

Comment fonctionne le programme

IMPORTANT : Le chauffage et le refroidissement de la porcelaine sur l'acier dans le four peuvent causer une décoloration, une perte de fini luisant, des fissures minuscules et des sons saccadés.

Le programme d'autonettoyage utilise des températures très élevées, en brûlant les saletés pour les réduire en cendre.

Le four est préréglé pour un programme de nettoyage de 3 h 30 minutes, mais la durée peut être changée. Les durées de nettoyage suggérées sont de 2 h 30 minutes pour des saletés légères et entre 3 h 30 minutes et 4 h 30 minutes pour des saletés moyennes à abondantes.

Lorsque le four a complètement refroidi, retirer la cendre avec un chiffon humide. Ne pas essuyer les surfaces internes avant que le four n'ait complètement refroidi. Un chiffon humide et froid appliqué sur la surface interne du hublot de la porte avant le refroidissement complet risque de briser le verre.

La lampe du four ne fonctionnera pas durant le programme d'autonettoyage.

Sur les modèles combinés, le four supérieur ne fonctionnera pas durant le programme d'autonettoyage.

Sur les modèles à double four seulement, s'assurer de régler les commandes correspondant au four que vous voulez utiliser (inférieur ou supérieur).

Autonettoyage :

Avant l'autonettoyage, s'assurer que la porte est complètement fermée sinon elle ne se verrouillera pas et le programme ne commencera pas.

1. Appuyer sur AUTO CLEAN (autonettoyage).
2. Appuyer sur la touche HOUR "+" ou "-" pour établir une durée de nettoyage autre que 3 h 30 minutes. La durée de nettoyage peut être réglée entre 2 h 30 minutes et 4 h 30 minutes.
3. Appuyer sur START (mise en marche).

   La porte du four inférieur se verrouillera automatiquement. "LOCKED" (porte verrouillée) apparaîtra sur l'affichage du four. La porte ne se déverrouillera pas avant que le four n'ait refroidi.

   Lorsque le programme est terminé et que le four a refroidi, "End" (fin) apparaît sur l'affichage du four inférieur et "LOCKED" (porte verrouillée) s'efface.
4. Appuyer sur UPPER OFF (arrêt du four supérieur), LOWER OFF (arrêt du four inférieur) ou OFF/CANCEL (arrêt/annulation) ou ouvrir la porte du four pour effacer l'affichage du four.

Pour différer l'autonettoyage :

Avant de retarder la mise en marche de l'autonettoyage, s'assurer que l'horloge est réglée à la bonne heure du jour. Voir la section "Horloge". S'assurer également que la porte est complètement fermée sinon elle ne se verrouillera pas et le programme ne commencera pas.

1. Appuyer sur AUTO CLEAN (autonettoyage).

   Appuyer sur la touche HOUR "+" ou "-" pour établir une durée de nettoyage autre que 3 h 30 minutes. La durée de nettoyage peut être réglée entre 2 h 30 minutes et 4 h 30 minutes.
2. Appuyer sur STOP TIME (heure d'arrêt).
3. Appuyer sur les touches HOUR et MIN "+" ou "-" pour entrer l'heure d'arrêt.
4. Appuyer sur START (mise en marche).

   L'heure de mise en marche est automatiquement calculée et affichée.

   La porte se verrouillera automatiquement et "LOCKED" (porte verrouillée), "DELAY" (différé), apparaîtront sur l'affichage. La porte ne se déverrouillera pas avant que le four n'ait refroidi.

   Lorsque l'heure de mise en marche sera atteinte, le four s'allumera automatiquement.

   Lorsque le programme est terminé et que le four a refroidi, "End" (fin) apparaît sur l'affichage du four inférieur et "LOCKED" (porte verrouillée) s'efface.
5. Appuyer sur n'importe quelle touche ou ouvrir la porte du four pour effacer l'affichage du four.

Pour arrêter le programme d'autonettoyage à tout moment :

Appuyer sur UPPER OVEN (four supérieur), LOWER OVEN (four inférieur) ou OFF/CANCEL (arrêt/annulation). Si la température du four est trop élevée, la porte demeurera verrouillée. Elle ne se déverrouillera pas jusqu'à ce que le four inférieur ait refroidi.

Nettoyage général

IMPORTANT : Avant le nettoyage, s'assurer que toutes les commandes sont éteintes et que le four est froid. Toujours suivre les instructions sur les étiquettes des produits de nettoyage.

Du savon, de l'eau et un chiffon doux ou une éponge sont recommandés à moins d'indication contraire.

ACIER INOXYDABLE (sur certains modèles)

Méthode de nettoyage :

Frotter dans le sens du grain pour éviter d'endommager le fini.

- Nettoyant et poli pour acier inoxydable - Pièce n° 31462 (non inclus) :

  Voir la section “Assistance ou service” pour placer une commande.

- Détergent liquide ou nettoyant tout-usage : Rincer à l'eau propre et sécher avec un chiffon doux sans charpie.

Vinaigre pour les taches d'eau dure. Ne pas utiliser de tampons de récurage savonneux, nettoyants abrasifs, crème à polir pour table de cuisson, tampons en laine d'acier, chiffons de lavage rudes ou certains essuie-tout. Des dommages peuvent survenir.

EXTÉRIEUR DE LA PORTE DU FOUR

Méthode de nettoyage :

- Nettoyant à vitre et essuie-tout ou tampon à laver en plastique non abrasif : Appliquer le nettoyant à vitre sur un chiffon doux ou une éponge, et non pas directement sur le tableau.
- Nettoyant tout-usage pour appareil ménager - Pièce n° 31662 (non inclus) :

  Voir la section “Assistance ou service” pour placer une commande.

TABLEAU DE COMMANDE

Méthode de nettoyage :

- Nettoyant à vitre et essuie-tout ou tampon à laver en plastique non abrasif : Appliquer le nettoyant à vitre sur un chiffon doux ou une éponge, et non pas directement sur le tableau.
- Nettoyant tout-usage pour appareil ménager - Pièce n° 31662 (non inclus) :

  Voir la section “Assistance ou service” pour placer une commande.

Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs, tampons en laine d'acier, chiffons de lavage rudes ou certains essuie-tout. Des dommages peuvent survenir.

CAVITÉ DU FOUR

Méthode de nettoyage :

Les renversements d'aliments devraient être nettoyés lorsque le four est refroidi. Aux températures élevées, les aliments affectent la porcelaine et des taches, éclats, piqûres ou marques blanchâtres peuvent survenir.

- Programme d'autonettoyage : Voir d'abord “Programme d'autonettoyage”.

Ne pas utiliser les nettoyants à four.

GRILLES DU FOUR ET DE RÔTISSAGE

- Programme d'autonettoyage : Voir d'abord “Programme d'autonettoyage”. Il faut ôter les grilles sinon elles se décoloreront et deviendront plus difficiles à faire glisser. Après le nettoyage, un léger revêtement d'huile végétale appliqué sur les glissières des grilles les aidera à mieux glisser.
- Tampon en laine d'acier

LÈCHEFRITE ET GRILLE (sur certains modèles)

Méthode de nettoyage :

- Solution de ½ tasse (125 mL) d'ammoniaque pour 1 gal. (3,75 L) d'eau :

  Laisser tremper pendant 20 minutes, ensuite frotter avec un tampon à récurer ou en laine d'acier.

- Nettoyant pour four : Suivre le mode d'emploi sur l'étiquette du produit.
- Nettoyant légèrement abrasif : Frotter avec un tampon à récurer mouillé.

Émail vitrifié seulement, non le chrome

- Lave-vaisselle

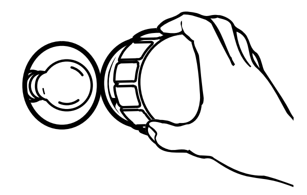
Lampes du four

Les lampes du four ont des ampoules d'appareil ménager standard de 40 watts. Elles s'allument lorsque la porte du four est ouverte. Elles ne fonctionneront pas durant le programme d'autonettoyage. Lorsque la porte du four est fermée, appuyer sur OVEN LIGHT (lampe du four) pour les allumer ou les éteindre.

Remplacement :

Avant le remplacement, s'assurer que le four est éteint et froid.

1. Déconnecter la source de courant électrique.
2. Tourner le couvercle en verre des ampoules au fond du four dans le sens antihoraire pour l'enlever.



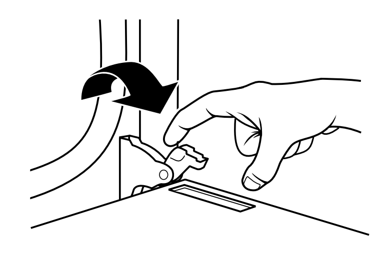
3. Tourner l'ampoule dans le sens antihoraire pour l'enlever de la douille.
4. Replacer l'ampoule et le couvercle de l'ampoule en les tournant dans le sens horaire.
5. Reconnecter la source de courant électrique.

Porte du four

Il n'est pas recommandé d'enlever la porte du four pour une utilisation normale. Toutefois, s'il est nécessaire de l'enlever, s'assurer que le four est éteint et froid. Puis suivre ces instructions. La porte du four est lourde.

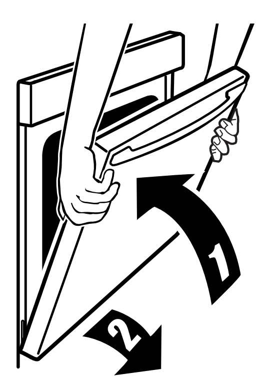
Enlèvement :

1. Ouvrir la porte du four complètement.
2. Relever le verrou de charnière de chaque côté.



3. Fermer la porte du four le plus complètement possible.
4. Soulever la porte du four tout en la retenant de chaque côté avec les deux mains.

   Continuer de maintenir la porte du four fermée et l'éloigner du châssis de la porte du four.



Réinstallation :

1. Insérer les deux bras de suspension dans la porte.



2. Ouvrir la porte du four.

   Vous devriez entendre un déclic alors que la porte est mise en place.
3. Remettre les leviers des charnières à la position verrouillée. S'assurer que la porte peut s'ouvrir et se fermer. Sinon, répéter les procédés d'enlèvement et d'installation.

DÉPANNAGE

Essayer les solutions suggérées ici d'abord afin d'éviter le coût d'une visite de service non nécessaire.

Rien ne fonctionne

- **Un fusible est-il grillé ou le disjoncteur s'est-il déclenché?** Remplacer le fusible ou réenclencher le disjoncteur. Si le problème persiste, appeler un électricien.
- **L'appareil est-il correctement raccordé?** Voir les instructions d'installation.

Le four ne fonctionne pas

- **La commande électronique du four est-elle correctement réglée?** Voir la section "Commande électronique du four".
- **Une mise en marche différée a-t-elle été réglée?** Voir la section "Cuisson minutée".
- **Sur certains modèles, le verrouillage des commandes est-il réglé?** Voir la section "Verrouillage des commandes".
- **Sur certains modèles, le mode Sabbat est-il réglé?** Voir la section "Mode Sabbat".
- **Sur les modèles à double four, un des fours est-il en train d'effectuer un programme d'autonettoyage?** Lorsqu'un four effectue un programme d'autonettoyage, l'autre four ne peut pas être réglé ou allumé.
- **Sur les modèles à double four, a-t-on sélectionné le bon four?** Choisir d'abord FOUR SUPÉRIEUR ou FOUR INFÉRIEUR.

La température du four est trop élevée ou trop basse

- **Le calibrage de la température du four a-t-il besoin d'être ajusté?** Voir la section "Commande de la température du four".

L'affichage indique des messages

- **L'affichage indique-t-il "PF", "PF id=27" ou "PF id=30"?** Une panne de courant est survenue. Effacer l'affichage. Voir la section "Affichage(s)". Sur certains modèles, régler de nouveau l'horloge au besoin. Voir la section "Horloge".
- **L'affichage indique-t-il une lettre suivie d'un chiffre?** Effacer l'affichage. Voir la section "Affichage(s)". Si le message réapparaît, faire un appel de service. Voir la section "Assistance ou service".

Le programme d'autonettoyage ne fonctionne pas

- **La porte du four est-elle ouverte?** Fermer la porte du four complètement.
- **La fonction a-t-elle été entrée?** Voir la section "Programme d'autonettoyage".
- **Sur certains modèles, un programme d'autonettoyage à mise en marche différée a-t-il été réglé?** Voir la section "Programme d'autonettoyage".
- **Une mise en marche différée a-t-elle été réglée?** Voir la section "Cuisson minutée".
- **Sur les modèles à double four, un des fours est-il en train d'effectuer un programme d'autonettoyage?** Lorsqu'un four effectue un programme d'autonettoyage, l'autre four ne peut pas être réglé pour un programme d'autonettoyage.

Les résultats de cuisson au four ne sont pas les résultats prévus

- **L'appareil est-il d'aplomb?** Mettre l'appareil d'aplomb. Voir les instructions d'installation.
- **La température correcte est-elle réglée?** Contre-vérifier la recette dans un livre de recettes fiable.
- **La température correcte du four est-elle réglée?** Voir la section "Commande de la température du four".
- **Le four a-t-il été préchauffé?** Voir la section "Cuisson au four et rôtissage".
- **Utilise-t-on un ustensile de cuisson au four approprié?** Voir la section "Ustensiles de cuisson".
- **Les grilles sont-elles en bonne position?** Voir la section "Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson".
- **Existe-t-il une circulation d'air appropriée autour des ustensiles de cuisson?** Voir la section "Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson".
- **La pâte est-elle distribuée uniformément dans le plat?** Vérifier que la pâte est répartie uniformément dans le plat.
- **Utilise-t-on une durée de cuisson appropriée?** Ajuster la durée de cuisson.
- **La porte a-t-elle été ouverte pendant la cuisson?** L'ouverture de la porte pour vérifier la cuisson laisse la chaleur du four s'échapper et peut nécessiter des durées de cuisson plus longues.
- **Les articles cuits au four sont-ils trop bruns à la base?** Déplacer la grille à une position plus élevée dans le four.
- **Les bords des croûtes de tarte ont-ils bruni trop tôt?** Utiliser du papier d'aluminium pour couvrir le bord de la croûte et/ou réduire la température de cuisson du four.

ASSISTANCE OU SERVICE

Avant de faire un appel pour assistance ou service, consulter la section “Dépannage”. Ce guide peut vous faire économiser le coût d’une visite de service. Si vous avez encore besoin d’aide, suivre les instructions ci-dessous.

Lors d’un appel, veuillez connaître la date d’achat, le numéro de modèle et le numéro de série au complet de l’appareil. Ces renseignements nous aideront à mieux répondre à votre demande.

Si vous avez besoin de pièces de rechange

Si vous avez besoin de commander des pièces de rechange, nous vous recommandons d’employer uniquement des pièces de rechange FSP®. Les pièces de rechange FSP® conviendront et fonctionneront bien parce qu’elles sont fabriquées avec la même précision utilisée dans la fabrication de chaque nouvel appareil WHIRLPOOL®.

Pour obtenir des pièces de rechange FSP® dans votre région, nous contacter ou appeler le Centre de service désigné de Whirlpool le plus proche.

Accessoires au Canada

Pour commander des accessoires, téléphoner sans frais au Centre d’interaction avec la clientèle de Whirlpool en composant le **1-800-807-6777** et en suivant les messages du menu. Ou visiter notre site web à **www.whirlpoolappliances.ca** et cliquer sur “Buy Accessories Online” (Acheter des accessoires en ligne).

Nettoyant et poli pour acier inoxydable

(modèles en acier inoxydable)

Commander la pièce n° 31462

Nettoyant tout-usage pour appareils ménagers

Commander la pièce n° 31662

Veuillez appeler sans frais le Centre d’interaction avec la clientèle de Whirlpool Canada LP au : **1-800-807-6777.**

Nos consultants vous renseigneront sur les sujets suivants :

- Caractéristiques et spécifications sur toute notre gamme d’appareils électroménagers.
- Utilisation et consignes d’entretien.
- Ventes d’accessoires et pièces de rechange.
- Références aux marchands locaux, aux distributeurs de pièces de rechange et aux compagnies de service. Les techniciens de service désignés par Whirlpool Canada LP sont formés pour remplir la garantie des produits et fournir un service après la garantie, partout au Canada.

Pour plus d’assistance

Si vous avez besoin de plus d’assistance, vous pouvez soumettre par écrit toute question ou préoccupation à Whirlpool Canada LP à l’adresse suivante :

Centre d’interaction avec la clientèle
Whirlpool Canada LP
1901 Minnesota Court
Mississauga, Ontario L5N 3A7

Veuillez inclure dans votre correspondance un numéro de téléphone où on peut vous joindre dans la journée.

GARANTIE DES GROS APPAREILS MÉNAGERS WHIRLPOOL CORPORATION

GARANTIE LIMITÉE

Pendant un an à compter de la date d'achat, lorsque ce gros appareil ménager est utilisé et entretenu conformément aux instructions jointes à ou fournies avec le produit, Whirlpool Corporation ou Whirlpool Canada LP (ci-après désignées "Whirlpool") paiera pour les pièces spécifiées par l'usine et la main-d'œuvre pour corriger les vices de matériaux ou de fabrication. Le service doit être fourni par une compagnie de service désignée par Whirlpool. Cette garantie limitée est valide uniquement aux États-Unis ou au Canada et s'applique exclusivement lorsque l'appareil est utilisé dans le pays où il a été acheté. À l'extérieur du Canada et des 50 États des États-Unis, cette garantie limitée ne s'applique pas. Une preuve de la date d'achat original est exigée pour obtenir un service dans le cadre de la présente garantie limitée.

ARTICLES EXCLUS DE LA GARANTIE

La présente garantie limitée ne couvre pas :

1. Les visites de service pour rectifier l'installation du gros appareil ménager, montrer à l'utilisateur comment utiliser l'appareil, remplacer ou réparer des fusibles ou rectifier le câblage ou la plomberie du domicile.
2. Les visites de service pour réparer ou remplacer les ampoules électriques de l'appareil, les filtres à air ou les filtres à eau. Les pièces consomptibles ne sont pas couvertes par la garantie.
3. Les réparations lorsque le gros appareil ménager est utilisé à des fins autres que l'usage unifamilial normal ou lorsque les instructions d'installation et/ou les instructions de l'opérateur ou de l'utilisateur fournies ne sont pas respectées.
4. Les dommages imputables à : accident, modification, usage impropre ou abusif, incendie, inondation, actes de Dieu, installation fautive ou installation non conforme aux codes d'électricité ou de plomberie, ou l'utilisation de pièces consomptibles ou de produits nettoyants non approuvés par Whirlpool.
5. Les défauts apparents, notamment les éraflures, les bosses, fissures ou tout autre dommage au fini du gros appareil ménager, à moins que ces dommages soient dus à des vices de matériaux ou de fabrication et soient signalés à Whirlpool dans les 30 jours suivant la date d'achat.
6. Toute perte d'aliments due à une défaillance du réfrigérateur ou du congélateur.
7. Les coûts associés au transport du gros appareil ménager du domicile pour réparation. Ce gros appareil ménager est conçu pour être réparé à domicile et seul le service à domicile est couvert par la présente garantie.
8. Les réparations aux pièces ou systèmes résultant d'une modification non autorisée faite à l'appareil.
9. Les frais de transport pour le service d'un produit si votre gros appareil est situé dans une région éloignée où un service d'entretien Whirlpool autorisé n'est pas disponible.
10. La dépose et la réinstallation de votre gros appareil si celui-ci est installé dans un endroit inaccessible ou n'est pas installé conformément aux instructions d'installation fournies.
11. Les gros appareils ménagers dont les numéros de série et de modèle originaux ont été enlevés, modifiés ou qui ne peuvent pas être facilement identifiés. La présente garantie est nulle si le numéro de série d'usine a été modifié ou enlevé du gros appareil ménager.

Le coût d'une réparation ou des pièces de rechange dans le cadre de ces circonstances exclues est à la charge du client.

CLAUSE D'EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES GARANTIES IMPLICITES; LIMITATION DES RECOURS

LE SEUL ET EXCLUSIF RECOURS DU CLIENT DANS LE CADRE DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE CONSISTE EN LA RÉPARATION PRÉVUE CI-DESSUS. LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES APPLICABLES DE QUALITÉ MARCHANDE ET D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, SONT LIMITÉES À UN AN OU À LA PLUS COURTE PÉRIODE AUTORISÉE PAR LA LOI. WHIRLPOOL N'ASSUME AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR LES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS. CERTAINES JURIDICTIONS NE PERMETTENT PAS L'EXCLUSION OU LA LIMITATION DES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS, OU LES LIMITATIONS DE LA DURÉE DES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, DE SORTE QUE CES EXCLUSIONS OU LIMITATIONS PEUVENT NE PAS S'APPLIQUER DANS VOTRE CAS. CETTE GARANTIE VOUS CONFÈRE DES DROITS JURIDIQUES SPÉCIFIQUES ET VOUS POUVEZ ÉGALEMENT JOUIR D'AUTRES DROITS QUI PEUVENT VARIER D'UNE JURIDICTION À UNE AUTRE.

À l'extérieur du Canada et des 50 États des États-Unis, cette garantie ne s'applique pas. Contactez votre marchand Whirlpool autorisé pour déterminer si une autre garantie s'applique.

Si vous avez besoin de service, voir d'abord la section "Dépannage" du Guide d'utilisation et d'entretien. Après avoir vérifié la section "Dépannage", de l'aide supplémentaire peut être trouvée en vérifiant la section "Assistance ou service" ou en appelant Whirlpool. Aux É.-U., composer le **1-800-253-1301**. Au Canada, composer le **1-800-807-6777**. 9/07

Conservez ce manuel et votre reçu de vente ensemble pour référence ultérieure. Pour le service sous garantie, vous devez présenter un document prouvant la date d'achat ou d'installation.

Inscrivez les renseignements suivants au sujet de votre gros appareil ménager pour mieux vous aider à obtenir assistance ou service en cas de besoin. Vous devrez connaître le numéro de modèle et le numéro de série au complet. Vous trouverez ces renseignements sur la plaque signalétique située sur le produit.

Nom du marchand ____________________

Adresse ____________________

Numéro de téléphone ____________________

Numéro de modèle ____________________

Numéro de série ____________________

Date d'achat ____________________

W10162172A

10/07
Printed in U.S.A.
Imprimé aux É.-U.